Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2208 (2010) (Arabic): Flavored artificial drinks (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)



مشروع:نهائي

GSO 05/FDS ٠٠٠٠ /2010

المشروبات الاصطناعية المنكهة
Flavored artificial drinks

إعداد
سلطنة عمان

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بإعداد مشروع "المشروبات الاصطناعية المنكهة ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

المشروبات الاصطناعية المنكهة

١- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمشروبات الاصطناعية المنكهة غير الغازية.

١- المراجع التكميلية :

١/٢ م ق خ رقم ٩ بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
٢/٢ م ق خ رقم ١٥٠ فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الأول.
٣/٢ م ق خ رقم ٢١ الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها .
٤/٢ م ق خ رقم ٢٢ طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية .
٥/٢ م ق خ رقم ٢٠ طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .
٦/٢ م ق خ رقم ١٤٩ مياه الشرب غير المعبأة .
٧/٢ م ق خ رقم ٢٤٢ منتجات الخضر و الفاكهة- تقدير الايثانول .
٨/٢ م ق خ رقم ٧٠٧ المنكهات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
٩/٢ م ق خ رقم ٨٤٠ طرق تقدير المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية- جـ ١.
١٠/٢ م ق خ رقم ٢٤٤ منتجات الفاكهة والخضر – الجزء الأول :الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجية الظاهرية الفراغ القمي – المواد الغريبة والثمار المعيبة.
١١/٢ مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ التي تعتمدها الهيئة الخليجية والخاصة بالمضافات الغذائية.
١٢/٢ م ق خ رقم ١٠١٦ الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية جـ١.

٣- التعاريف :

شراب اصطناعي بنكهة الفاكهة: شراب يحضر من ماء والسكر ويضاف إليه واحد أو أكثر من المنكهات الاصطناعية أو المماثلة للطبيعية والمضافات المذكورة في البندين ٤/٢/٥ ، ٥/٢/٥ ليعطي شراب مشابه للعصير الطبيعي .

٤- المتطلبات :

١/٤ يجب أن يتوافر في الشراب الاصطناعي بنكهة الفاكهة ما يلي :
١/١/٤ أن يكون خاليا من الشوائب والانفصال
٢/١/٤ أن تكون المواد الخام الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .
٣/١/٤ أن يكون مجهزا تحت ظروف صحية مناسبة و مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٣/٢).
٢/٤ أن يكون الماء المستخدم في الإنتاج صالحًا للشرب ومطابقًا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢ /٦).
٣/٤ أن يكون له لون ونكهة مشابهة لمثيلاتها في عصير الفاكهة.
٤/٤ المواد الاختيارية :

١/٤/٤ السكريات الطبيعية : السكروز- شراب الذرة-دكستروز-عسل نحل-سكر محول...الخ .

٢/٤/٤ المحليات الاصطناعية: محليات اصطناعية مسموح باستخدامها على أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية بند (١١/٢) .

٣/٤/٤ يجوز استخدام عصير الفاكهة أو مركز عصير الفاكهة كمادة منكهة بنسبة تقل عن ١٠%.

٤/٤/٤ الفيتامينات والمعادن:

يجوز استخدام الفيتامينات والمعادن على أن تكون قابلة للذوبان في الوسط المائي ولا تقل نسبة إضافتها عن ١٥% من الاحتياج اليومي للفرد وفقا لتوصيات منظمة الصحة العالمية.

٥/٤ المضافات الغذائية :

يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة بمواصفة الكودكس الدولية المذكورة بالبند رقم ١١/٢ بالنسب المحددة بالجدول رقم ٢ المذكورة في فئة الغذاء رقم و المضافات الواردة بالجدول رقم ٣ وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد .

٦/٤ ألا تزيد العناصر المعدنية الملوثة عما هو موضح قرين كل منها :

زرنيخ	٠.١	جزء في المليون .
رصاص	٠.٢	جزء في المليون .

٧/٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية في البند (١٢/٢).

٥-أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقا للطريقة الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٥/٢) .

٦- طرق الاختبار :

١/٦ تجرى الاختبارات طبقا للمواصفات القياسية الخليجية التالية ويجوز استخدام المواصفات الدولية المناظرة أو طرق واردة بمرجع رسمي :

١/١/٦ الشوائب :

يتم الكشف عن الشوائب طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٠/٢) .

٢/١/٦ الكشف عن الايثانول :

يتم الكشف عن الايثانول طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٧/٢) .

٣/١/٦ المحليات الاصطناعية :

يتم الكشف عن المحليات الاصطناعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٩/٢) .

٤/١/٦ المواد الملونة :

يتم الكشف عن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٤/٢) .

٥/١/٦ العناصر المعدنية الملوثة :

تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند٥/٢) .

٢/٦ الاختبارات :

تجرى الاختبارات على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند (٦) كل الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لبنود المواصفة .

٧- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في هذه المواصفة (بند ١/٢)و البند (٢/٢) يجب أن يبين على بطاقة العبوة ما يلي :

١/٧ عبارة (شراب اصطناعي بنكهة ....) .

٢/٧ نوع الشراب محلى بالسكر أو بالمحليات الاصطناعية أو غير محلى.
٤/٧ كمية ونوع الفيتامينات والمعادن في حالة إضافتها .
٥/٧ البيانات التغذوية (كمية الطاقة بالكالوري، عدد جرامات البروتين و الدهن و الكربوهيدرات و السكر، الفيتامينات ، المعادن المضافة)/ ١٠٠ مل أو حجم العبوة إذا كانت أقل من ذلك.

٨- التعبئة والنقل والتخزين:

١/٨ التعبئة :
أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، سليمة ، محكمة القفل، مقاومة للرطوبة .
١/١/٨ أن تكون العبوات خالية من أي رسوم أو صورة تحدد نوع الفاكهة.
٢/٨ النقل :
أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .
٣/٨ التخزين :
أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث .

المراجع

مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ المواصفة العامة للمضافات الغذائية
Codex standard No.192 " General Standard for Food Additives"